

# Política de calidad e inocuidad

ALIMENTOS ENRIKO S.A.S., está comprometida con mantener una relación de confianza con nuestros clientes y el bienestar de sus consumidores, basada en la excelencia del servicio, con productos seguros y de calidad, a través, de la implementación, mantenimiento y certificación del Sistema gestión de la inocuidad basado en los requisitos de la norma FSSC 22000 relacionado con cinco perspectivas:

## 1. Satisfacción del cliente

- Fabricamos productos con altos estándares de calidad e inocuidad que ofrecen una experiencia única de acuerdo con los requisitos establecidos por el cliente.

## 2. Equipo de trabajo

- Garantizamos el desarrollo de las habilidades de nuestros colaboradores por medio de la transferencia de conocimientos. Contamos con el personal experto en todas las etapas del proceso que trabajan con calidad, inocuidad, seguridad y compromiso.

## 3. Procesos

- Tenemos procesos que son monitoreados constantemente, aplicando controles de inocuidad y mejora continua para mantener estándares de operación confiables y seguros.

## 4. Legislación

- Cumplimos con la normatividad y las certificaciones necesarias vigentes para garantizar la producción y exportación de productos de calidad e inocuos para el consumo humano.

## 5. Fomentar compromiso

- Mantendremos una comunicación clara, oportuna y veraz con clientes consumidores, trabajadores, organismos gubernamentales, proveedores y cualquier otra parte interesada, enfocada a la creación de conciencia sobre la importancia del cumplimiento de esta Política.

Gerente General



Federico Ángel Mata

## Objetivos de calidad e inocuidad

Garantizar la calidad e inocuidad de los productos fabricados en  
ALIMENTOS ENRIKO S.A.S.

Implementar, mantener y verificar el sistema de gestión de calidad e  
inocuidad alimentaria

Mantener la satisfacción y confianza de los clientes

Asegurar la adecuada formación, sensibilización y competencia  
de los colaboradores en todos los niveles de la organización

Aplicar controles de calidad, inocuidad y mejora continua para  
mantener estándares de operación confiables y seguros

Cumplir con los requisitos legales y otros aplicables relacionados a  
la calidad e inocuidad.

Desarrollar un enfoque cultural en la consciencia de los  
colaboradores y el concepto de calidad e inocuidad, que incluya la  
gestión de los riesgos, así como la protección y conservación de las  
características y especificaciones de producto.

Gerente General



Federico Ángel Mata